

WHITE GARDEN

# PIZZA

## FAIR

イタリア産“ピッツァのための小麦粉”使用  
香り高い生地をお楽しみください!

本格的な釜で  
一気に焼き上げた  
“カリ!ふわ!もち!”食感



Good



季節限定 海老の  
シチリアーナ

Shrimp  
Siciliana ¥1,650  
海老/トマト/オリーブ/  
ケッパー/バジル/モッツアレラ

Seasonal



季節限定 ホタルイカの  
マリナーラ

Firefly squid  
marinara ¥1,680  
ホタルイカ/オレガノ  
にんにく/モッツアレラ



季節限定 しらすと季節野菜の  
アマルフィイ

Whitebait and  
Seasonal Vegetables ¥1,320  
しらす/季節野菜/  
アンチョビ/モッツアレラ



マルゲリータ  
モッツアレラ/バジル/  
トマトソース ¥1,320



ディアボラ  
イタリア カラブリア産  
ピリ辛サラミ “ンドゥイヤ”  
トマトソース/  
燻製スカモルツァチーズ ¥1,580



プロシュート  
生ハム/フレッシュトマト/  
モッツアレラ/ルッコラ ¥1,650



クアトロフォルマッジ  
イタリア産 4 種チーズ/  
はちみつ添え ¥1,760

## DRINK

サッポロ 黒ラベル 生 <sup>新サイズ</sup>大 ¥1,000  
中 ¥730

イタリアビール モレッティ ¥750

コーラ 他ソフトドリンク ¥550



## ANTIPASTO

ローズマリーポテト ¥850

青海苔のゼッポリーニ  
一口サイズ 8 個 ¥980

前菜 5 種盛り合わせ

2 人前 ¥1,320

4 人前 ¥2,200



一皿で  
イタリアンを満喫!  
前菜盛り合わせ



海苔の香りと  
もちもち食感がくせになる!  
ゼッポリーニ

ピッツァのテイクアウトも OK です! お帰りのお時間に合わせてお作りしますのでお気軽にお声がけ下さい。

# 熟成梅<sup>🍑</sup>としらすの 冷製スパゲッティ ～農家直送のお野菜と～



*Cold Spaghetti  
with  
Plum and Whitebait*

小田原下曽我産の熟成させた梅と  
湘南名物釜揚げしらすを合わせた季節にぴったりの冷製パスタ。  
地元で採れたての大葉やトマト、ハーブがたっぷり！  
旬の香るフレッシュな一皿です！

PASTA 単品

¥1,500(1,650)

★セットやコースでもお選びいただけます

- ・ランチセット価格 ¥1,637(1,800)
- ・ディナー ホワイトコース プラス ¥300
- ・その他のコースもプラス料金無しでOK！



※表示価格は税込です。写真はイメージです。

3 種「南高梅」「十郎」「白加賀」の梅を贅沢にブレンド!

小田原  
下曽我産

# 梅ドリンク

Plum Drink



## 自家製 黒糖完熟梅酒

¥770

数量  
限定

- |     |       |
|-----|-------|
| ロック | ソーダ割り |
| 水割り | お湯割り  |

完熟梅を選別し、より香りが強いものだけを波照間産黒糖と沖縄県産の泡盛と熊本県産の米焼酎を贅沢にブレンド。各種の良いところ取りをした梅酒です。

おすすめの  
飲み方

まずはロックで  
味を堪能



## 自家製 梅酒 ～黒糖とブランデー仕込み～

¥680

- |     |       |
|-----|-------|
| ロック | ソーダ割り |
| 水割り | お湯割り  |

黒糖をしようしたことで、しっかりとしたコクを表現。黒糖に負けない梅を選別しブランデーの香りと梅の香りをしっかり味わえます。

おすすめの  
飲み方

・ソーダ割り  
・お湯割り



## 自家製 梅酒 ～麦焼酎仕込み～

¥680

- |     |       |
|-----|-------|
| ロック | ソーダ割り |
| 水割り | お湯割り  |

すっきりとした甘さが特徴。

おすすめの  
飲み方

・ロック



## ノンアルコール

## 米麴入り 梅酵素ジュース

¥660

夏バテ  
防止

食欲  
アップ

肝機能  
向上



※表示価格は税込です。写真はイメージです。